

Isabelle SAPORTA
S.Art.S.&S.

Les bienfaits de l'agriculture intensive :
les exemples de l'élevage porcin et des cultures du maïs et du soja
(selon l'ouvrage *Le livre noir de l'agriculture*, éditions Fayard)

L'élevage porcin : « l'industrie lourde de l'agriculture »

En 40 ans, la France a industrialisé ses élevages en suivant le modèle hollandais : on a ainsi divisé par 50 le nombre d'exploitations tout en multipliant par 2 le cheptel. La taille moyenne des exploitations a été multipliée par 70. Dans les fermes d'antan on se félicitait de compter une douzaine de porcs, aujourd'hui à moins de 900, c'est une exploitation miniature.

Un eugénisme très poussé

Une uniformisation s'imposait. Aux oubliettes les dizaines de races rustiques celtique, normande, boulonnaise, bressane, de Bordeaux, d'Aubagne, de Loches, de Montmorillon adaptées aux terroirs et à la nourriture que ces contrées leur offraient. Les généticiens ne veulent plus voir qu'une seule tête. Ou plutôt quatre : Landrace, Pietrain, Duroc et Large White (race bâtarde issue de porcs du Yorkshire et de truies chinoises, truies très prolifiques). Blanc de l'Ouest, Cul Noir du Limousin, Basque, cochon de Bayeux, Gascon, Nustrale sont les seuls rescapés de cet eugénisme industriel. Mais de nouvelles races apparaissent telle Naïma « *chinoise par ses qualités maternelles, européenne par ses qualités de carcasse* ».

Un élevage très rationalisé

Plus de cours et de soleil, mais d'immenses bâtiments éclairés à la lueur des néons. Plus de paille, mais des caillebotis sous lesquels flottent des kilos de merde baignant dans des litres d'urine. D'où le bruit constant de la ventilation pour aérer un air confiné et chargé d'ammoniac et de fermentation d'excréments, responsable de nombreuses maladies respiratoires.

Des supers truies

Désormais elles mettent bas jusqu'à vingt porcelets. Mais une truie n'a que dix tétines ! Heureusement le génie génétique est passé par là, et la femelle aujourd'hui en aligne fièrement 14, 16, 18 même. Pour s'assurer que les précieuses tétines ne s'infectent pas, on donne préventivement aux truies une bonne dose d'antibiotiques et d'anti-inflammatoires. Pas de temps à perdre avec les mammites (inflammations des mamelles), le cochon doit être sevré en 21 jours (autrefois au moins un mois et demi). Six jours après le sevrage nouvelle saillie. Durant l'allaitement la truie est maintenue allongée dans sa cage parce qu'elle écrase parfois ses petits. Serait-ce par manque d'instinct maternel ? Non, tout simplement parce que ces mises à bas à répétition l'épuise. D'ailleurs, au bout de trois ans de ce régime, elle n'est plus bonne qu'à l'abattoir.

Des porcelets « sans queues »

A peine nés : meulage des dents, coupage des queues (le seul truc un peu marrant lorsqu'on est enfermé dans le noir à touche-touche avec ses congénères, mais elles suscitent paraît-il des bagarres), et castration « *pour éviter que la viande n'ait un goût de pisse* ». Comme c'est encore une perte de temps, l'immuno-castration se développe, comme en Belgique. Le petit porc est castré sans en avant l'air grâce à un vaccin permettant de « *neutraliser* » la fabrication d'hormones mâles chez le porc. En plus le porc immuno-castré mange moins, grossit plus et fait moins de gras ! Seul inconvénient : le porcher a intérêt à bien visé car s'il se pique il risque

« une diminution temporaire des hormones sexuelles et des fonctions reproductives, aussi bien chez les hommes que chez les femmes ». Deux injections, bonjour les dégâts !

Seul problème : *« lorsque les bêtes déprimes, le cannibalisme s'installe ».* Du coup on leur colle une bonne dose d'anti-dépresseurs.

Le lisier

Qui dit lisier, dit azote, qui dit lui-même **algue verte** et **cyanobactéries**. Alors que le fumier favorisait la vie du sol, le lisier, épandu sur les terres notamment en hiver, lui finit par l'éradiquer. L'azote qu'il contient part polluer les nappes phréatiques et les rivières, et suscite les algues vertes qui envahissent régulièrement la Bretagne, et notamment les Côtes d'Armor (berceau de l'industrie porcine), ou encore les cyanobactéries d'eau douce. Autrefois appelées algues bleues, ces micro-bactéries se repaissent des excès d'azote et de phosphore contenus dans le lisier.

Triste maïs et soja

En France les surfaces de maïs ont été multipliées par 10 en 60 ans. Mis à fermenter dans des silos pour nourrir les vaches on a pu ainsi les enfermer dans des espaces riquiqui pour un lait à gogo. L'ensilage donne un goût détestable au lait ? Pas de problème, tout est pasteurisé et le consommateur n'y voit que du feu.

Le maïs, plante irriguée fortement consommatrice d'eau, n'est pas bon pour la qualité de l'eau car il demande de nombreux herbicides : diméthanamide, acétochlore, métolachlore, alachlore et atrazine (pourtant tous deux aujourd'hui interdits). Maïs est synonyme d'herbicides mais aussi de nitrates. D'octobre à juin la terre à nue est lessivée, et avec la pluie les nitrates vont polluer nappes phréatiques et cours d'eau.

Qui dit maïs dit encore soja

Le cocktail détonant des animaux hors sol c'est le mélange maïs, riche en énergie, et soja, riche en protéines. Le soja est importé massivement du Brésil et de l'Argentine qui pour ce faire ont développé cette culture au détriment des cultures vivrières et de la forêt vierge. En effet notre consommation de viande exige une surface de 385 m² de soja par habitant. Le soja a participé directement à la déforestation de près d'1 million d'hectares de forêt amazonienne qui a déjà perdu près d'un cinquième de sa surface.

La solution : remettre en cultures les cultures traditionnelles

Autrefois on donnait de la graine de lin aux animaux pour renforcer leur immunité, surtout en période critique comme le vêlage. Cette culture est aussi très riche en oméga 3. Mais on a préféré favoriser les calories de maïs moins cher que l'herbe, l'huile de palme moins cher que le lin, et le soja moins cher que le lupin. D'ailleurs le maïs est triplement intéressant : il oblige pour sa culture le paysan à acheter herbicides, pesticides et engrais, à acheter à côté du maïs du soja, et comme ces aliments ne sont pas complets, à acheter encore des additifs alimentaires.

La solution : replanter pois, vesce, féveroles et lupin qui sont des légumineuses qui permettraient de réduire le soja. Protéines écolos, elles fixent l'azote de l'air et n'ont donc pas besoin d'engrais azotés. Enrichissant les sols sans avoir besoin de les fertiliser, elles ne demandent en plus ni herbicides, ni pesticides, et quasiment pas d'engrais. Mais cela ne fait pas le profit des coopératives et des industries agro-alimentaires !!!

La multiplication des omégas 6 au détriment des omégas 3

Les omégas 6 sont contenus dans le maïs et le soja qui sont ingérés en grande quantité par les animaux d'élevage, dont l'homme se nourrit à son tour. Alors que les omégas 3 sont surtout

présents dans l'herbe, les graines de lin, le colza, et les poissons gras (saumon, sardine, maquereau). Or les oméga 6 sont l'un des moteurs les plus puissants de l'inflammation, et les oméga 3 l'un des moteurs les plus actifs de l'anti-inflammation. Et l'inflammation précède le diabète, l'infarctus et certains cancers.

Cerise sur le gâteau, le déséquilibre oméga 3 oméga 6 fait aussi grossir, il est sans doute le facteur essentiel du développement de l'obésité dans notre société. Pour rééquilibrer le système, il suffirait pour les bêtes de 60 000 hectares de lin, et pour les humains de remplacer par exemple l'huile de tournesol par l'huile de colza.